



CHÂTEAU FONROQUE 2015

Conditions météorologiques du millésime

L'année 2015 a connu un découpage saisonnier très net. Le printemps plutôt clément est arrivé à temps après un hiver froid et humide. Le mois de juin, sec et chaud a fourni à la floraison des conditions favorables. Juillet a confirmé la tendance de l'été, permettant un arrêt de croissance précoce de la vigne. Enfin, les orages d'août et septembre ont évité un caractère solaire trop affirmé dans ce millésime et sont venus équilibrer le développement des plantes.

Les vendanges débutées mi septembre ont été achevées dans le mois.

Superficie de récolte	17,30 hectares
Terroir de récolte	Plateau calcaire et côte argilo- calcaire
Cépages de récolte	92,5 % Merlot – 7,5 % Cabernet Franc
Dates de vendanges	14 au 28 septembre
Mode de culture	Vin biologique, Agriculture UE,nFR- BIO-07nVin biodynamique, contrôlé par ECOCERT France SAS
Élevage	75 % en barriques 25 % en cuves
Rendement	44 hectolitres / ha
Production	66 933 bouteilles

Dégustation

La robe est belle et sombre promesse d'un vin riche. Le nez est complexe. S'y mêlent la poudre d'opium, les fruits noirs, l'âtre, la violette. La bouche est juteuse, rafraichissante et caressante. Elle évoque les soies et les flanelles précieuses mais aussi la roche, voire l'eau de roche la plus pure. Le vin rappelle le bleuet, la rose ancienne. Sa finale, minérale et saline, accompagne très longtemps.

Commentaires

Commentaires actualisés par Alain Moueix – 2017

SCEA Château Fonroque

33330 Saint-Emilion

Tél. : +33 (0) 5 57 24 60 02

Fax : +33 (0) 5 57 24 74 59

info@chateaufonroque.net

<https://fonroque.o3creative.fr>